

Betreff:

Weltklasse-Olivenöl aus Istrien – Avistria startet exklusive Verkostung

Salzkammergut & Istrien

Flüssiges Gold: Avistria lädt zur „Extra Vergine Subskription“

„Was ich gerne empfehle, ist eine Verkostungsparty mit Freunden“, erzählt Olivenölsommelier Rudolf Nemetschke. Er und seine Frau Beatrix aus dem Salzkammergut haben mit ihren mehrfach ausgezeichneten istrischen Avistria-Olivenölen international Maßstäbe gesetzt. Mit der „Extra Vergine Subskription“ haben 100 Genießer:innen die Möglichkeit, alle Sorten der neuen Ernte vor der Bestellung zu verkosten. Das Konzept hinter der Subskription ist so einfach wie verführerisch.

Die Olivenöl-Subskription von Avistria funktioniert nach einem klaren Prinzip: Für etwa 50 Euro erhalten Teilnehmer:innen im Jänner ein Verkostungspaket mit sechs Sorten à 100 ml direkt nach Hause. Wer nach der Verkostung bestellt, bekommt den Betrag vollständig gutgeschrieben. „Extra Vergine Subskription“ startet am 15. Dezember 2025 und läuft bis Ende Februar 2026. Die Teilnehmer:innenzahl ist auf 100 Personen beschränkt.

Seltene Schätze aus Istrien

Im Paket enthalten sind sechs Sorten der Ernte 2025: die vier sortenreinen Olivenöle Buža, Stari Buža (ausschließlich über die Subskription erhältlich), Leccino und Istarska Bjelica sowie die beiden Cuvées Istrian Essence und Istrian Blend.

Die früh geernteten Öle bestechen durch intensive Aromen von Wildkräutern, wildem Thymian, Artischocke, grüner Tomate und frisch geschnittenem Gras. Individuelle Favoriten können in 6er-Kartons bestellt werden.

Genuss mit Mehrwert

Die Vorteile der Subskription gehen weit über die Kostproben hinaus: Alle Bestellungen 2026 werden versandkostenfrei verschickt. Einen 10-Prozent-Nachlass gibt es sowohl ab zwei 6er-Kartons als auch ab März 2026 auf die Öle der Vorjahresesternte. Ebenso im Paket inkludiert ist ein Aromawheel, das beim Erkennen und Einordnen der vielfältigen Geschmacksnuancen hilft. Es zeigt die wichtigen Qualitätskriterien Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe auf.

„Mit dem Aromawheel kann jeder die unterschiedlichen Sorten besser verstehen und vergleichen“, erklärt Nemetschke. „Bei einer Verkostungsparty macht das natürlich noch mehr Spaß und eine Sammelbestellung bringt für alle Vorteile“. Der Olivenölsommelier bietet auch geführte Online-Verkostungen an, bei denen er die Besonderheiten jeder Sorte erklärt.

Vom Salzkammergut nach Istrien

Beatrix und Rudolf Nemetschke leben im Salzkammergut und produzieren ihr Olivenöl auf über 35 Hektar in Sveti Lovreč, Istrien. Mit ihrer konsequenten Qualitätsstrategie – frühe Ernte, Verarbeitung mit Kern, keine Filtration – gewannen sie bei der New York International Olive Oil Competition 2023 als Newcomer sieben Gold-Awards.

Istrien wurde zum neunten Mal zur besten Olivenölregion der Welt gekürt. Mit 88 Punkten im renommierten Flos Olei 2026 reiht sich Avistria erstmals in die Elite der internationalen Produzenten ein.

**AVISTRIA HOLDING GmbH, Ried 160, 5360 St. Gilgen, T. +43 (0)664 345 90 40,
office@avistria.at; www.avistria.at**